

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Аллама Аймана Юнеса Фатхи
«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХИТОЗАНА ИЗ ПАНЦИРЯ КРЕВЕТКИ
PENAEUS SEMISULCATUS И ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПОКРЫТИЙ И ДОБАВОК»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств

Целью исследования являлось научное обоснование условий и режимов получения хитозана из панциря креветки *Penaeus semisulcatus* применительно к производству пищевых антиоксидантов и биоразлагаемых функциональных пищевых мембран.

Тема работы актуальна, так как для Египта важной проблемой является утилизация отходов от разделки зелёной креветки *Penaeus semisulcatus*. Содержание хитина в этих отходах требует рационального подхода и организации их глубокой переработки.

Работа имеет научную новизну, так как в ней впервые в качестве источника хитина и хитозана предложен панцирь креветки *Penaeus semisulcatus*, установлены параметры мокрого коагуляционного способа формирования биопленок из хитозана панцирём креветок *Penaeus semisulcatus*, обоснованы условия их применения для реализации барьерных технологий при обработке и хранении ягод и овощей.

Практическая ценность исследования заключается в разработке технологии хитина из отходов, образующихся при переработке креветки *Penaeus semisulcatus*, установлении концентрации введения хитозана в рецептуры кексов, установлении концентрации пленкообразующего раствора для формирования аморфно-кристаллических полупроницаемых мембран, выполняющих функции покровных барьерных пленок, замедляющих процессы созревания и последующего старения ягод и овощей.

По представленному автореферату имеются следующие замечания.

1) На с. 5 и с 17 приведены разные значения влагоудерживающей способности (ВУС) – 511–526% и 518,75%, жироудерживающей способности (ЖУС) – 464–487% и 425,47%.

2) С. 6: установлена концентрация пленкообразующего раствора – 2,5% хитозана, 0,5 глюконата кальция в уксусной кислоте. В то же время на с. 5 и с. 17 указано, что получены пленочные покрытия на основе 2,0% хитозана.

3) С. 14: приведен термин «радикальная активность хитозана» вместо термина «антирадикальная активность»

4) В тексте автореферата встречаются опечатки, пунктуационные ошибки, единицы разных систем измерения.

В целом, как можно судить по автореферату, автором проведен достаточный объем исследований. Представленная работа содержит новую информацию, актуальна, соответствует необходимым требованиям (п.14 «Положения о порядке присвоения учёных званий и присуждения учёных степеней» ВАК РФ), предъявляемым к кандидатским диссертациям, и автор, Аллам Айман Юнес Фатхи, заслуживает присвоения степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

08.06.2018г

Кандидат технических наук,
05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств,
доцент,
доцент кафедры «Технологии пищевых производств»

Ефимов Андрей Анатольевич

ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет»,
683003, Петропавловск-Камчатский, ул. Ключевская, 35, тел. 300944,
e-mail: efimova_mv@kamchatgtu.ru

Подпись заверяю

Вежновец Т.А., начальник
управления кадров

